

# 科轩环保 玉溪不锈钢厨房设备批发市场 玉溪不锈钢厨房设备

产品名称	科轩环保 玉溪不锈钢厨房设备批发市场 玉溪不锈钢厨房设备
公司名称	昆明科轩环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块
联系电话	13888005686 13888005686

## 产品详情

不锈钢厨具的东西就是比铁的好，细菌容易清洗，不锈钢厨具外观漂亮、结构精美，同时又具有耐用、耐腐蚀、防锈、易加工、不变形等优点，是炊具市场的主品。不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等，玉溪不锈钢厨房设备批发，因为这些食品中含有很多电解质，如果长时间盛放，则不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有害的金属元素被溶解出来。

不锈钢厨具能够耐空气，水等弱腐蚀性介质，故而使用过程中能够减少设备的磨损程度，同时还能够延长使用寿命。不锈钢厨具既方便清洗又很实用，玉溪不锈钢厨房设备批发商，而且选择柜台的时候可以选颜色比较单一的，看着舒服，不锈钢的材料是环保型的，这也是我们所需要的材质，预防生锈的可能信比较大，可以放心使用。不锈钢橱柜与不锈钢柜体是一体的，永远也不会开裂。不锈钢的一种环保的材质，玉溪不锈钢厨房设备，它不是化学材料合成的，也没有天然花岗岩的轻微辐射。不锈钢厨具特性：不锈钢是指在空气中或化学腐蚀介质中能够抵抗腐蚀的一种高合金钢，是在碳钢的基础上添加一定含量（通常为10.5%~30%）的铬元素和镍元素冶炼制成的。由于平常所使用的不锈钢大部分是由铁、镍与铬混合而成，习惯上是以前一组数字来标示其成份，个数字代表铬的含量，第二个数字代表镍的含量。（例如18-10，18即表示此不锈钢中含铬18%，10即表示此不锈钢中含镍10%，玉溪不锈钢厨房设备批发市场，而其余72%即为铁的含量，通常也称304钢材）

较的不锈钢厨具还须经特殊的表面合金处理，以达到更好的烹调效能，并可延长锅具的使用寿命。科轩环保-玉溪不锈钢厨房设备批发市场-玉溪不锈钢厨房设备由昆明科轩环保科技有限公司提供。“不锈钢厨房设备,油烟净化设备,燃气灶具,蒸汽燃气灶柜”选择昆明科轩环保科技有限公司，公司位于：云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块，多年来，昆明科轩环保科技有限公司坚持为客户提供好的服务，联系人：姜总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。昆明科轩环保科技有限公司期待成为您的长期合作伙伴！